Maíz a la Mexicali

Meal Components: Vegetable

I-15

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Grano entero de maíz enlatado compacto con líquido, escurrido	2 lb 1 oz	1/4 gal 1 1/3 tza (1/2 lata No. 10)	4 lb 2 oz	2/4 gal 2 2/3 tza (1 lata No. 10)	1. Combine el maíz, pimientos verdes, y cebollas 2. Para calentar, coloque la mezcla de maíz en una olla. Para 25 porciones, añada una taza de agua. Para 50 porciones, añada 2 tazas de agua. Caliéntela descubierta. Escúrrala. Vierta la
O	O	O	O	O	
Grano entero de maíz congelado	1 lb 14 oz	1 cuarto de galón 1 1/4 tazas	3 lb 12 oz	2 cuartos 2 1/2 taza	
*Pimiento verde, finamente picado	6 1/2 oz	1 1/4 tazas	13 oz	2 1/2 tazas	
*Cebollas frescas, finamente picadas	3 oz	1/2 taza	6 oz	1 taza	
O	O	O	O	O	
Cebolla deshidratada		1/4 taza		1/2 taza	

2. Para calentar, coloque la mezcla de maíz en una olla. Para 25 porciones, añada una taza de agua. Para 50 porciones, añada 2 tazas de agua. Caliéntela descubierta. Escúrrala. Vierta la

Pimientos en lata picados	2 cda 2 cda	3 oz	1/4 taza 1 cda	3. Agregue los pimientos, la mantequilla o margarina, el chile en polvo, comino, paprika, y polvo de cebolla. Revuélvalo ligeramente.
margarina o mantequilla	2 cda	2 oz	1/4 taza	
Chile en polvo	1/2 cda	1 1/4 cda		
Comino molido	3/8 cda		3/4 cda	
Pimentón/Paprika	1/4 cda		1/2 cda	
Cebolla en polvo	1/4 cda		1/2 cda	
				4. CPP Manténgalo a 140° F o más caliente. Distribuya las porciones con cuchara No. 16 (1/4 taza)

Notas

Vea la Guía de Mercado

Marketing Guide		
Food as Purchased for	25 Porciones	25 Porciones
Pimientos Verdes	9 oz	1 lb 2 oz
Cebollas maduras	4 oz	8 oz

Serving	Yield	Volume
¼ taza (cuchara No. 16) provee ¼ taza de vegetales.	25 Porciones: 2 lb 9 1/2 oz	25 Porciones: 1/4 gl 2 1/2 tzas
	50 Porciones: 5 lb 3 oz	50 Porciones: 3/4 de gl 1/2 tza